

<b>ÍNDICE</b>	<b>P</b>
<b>INSTALAÇÃO</b>	<b>PÁGINA 44</b>
<b>LIGAÇÃO ELÉCTRICA</b>	<b>PÁGINA 45</b>
<b>ANTES DE UTILIZAR O FORNO</b>	<b>PÁGINA 46</b>
<b>SUGESTÕES PARA A PROTECÇÃO DO AMBIENTE</b>	<b>PÁGINA 46</b>
<b>PRECAUÇÕES E SUGESTÕES GERAIS</b>	<b>PÁGINA 46</b>
<b>ACESSÓRIOS DO FORNO</b>	<b>PÁGINA 47</b>
<b>FUNÇÕES DO FORNO</b>	<b>PÁGINA 48</b>
<b>LIMPAR O FORNO E OS SEUS ACESSÓRIOS</b>	<b>PÁGINA 49</b>
<b>GUIA PARA RESOLUÇÃO DE AVARIAS</b>	<b>PÁGINA 50</b>
<b>SERVIÇO PÓS-VENDA</b>	<b>PÁGINA 50</b>
<b>DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE CE</b>	<b>PÁGINA 50</b>



## LIGAÇÃO ELÉCTRICA

- **Importante:** não ligue à corrente eléctrica antes de ter acabado de ligar o forno e a placa de fogão.
- **Certifique-se de que o aparelho foi instalado e ligado à corrente eléctrica por um técnico qualificado de acordo com as instruções do fabricante e conforme as normas de segurança locais.**
- **A pessoa que instala é responsável pela correcta ligação eléctrica dos aparelhos e a observância das normas de segurança vigentes.**
- **O aparelho deve ser ligado à corrente eléctrica através de um interruptor de desactivação de todos os pólos com um intervalo mínimo de contacto de 3 mm.**
- **A ligação à terra do aparelho é obrigatória por lei.**
- **Não utilize vários adaptadores ou extensões.**
- **Após a instalação do forno, os componentes eléctricos devem ser escondidos.**
- **Certifique-se de que a voltagem indicada na chapa de características é igual à voltagem de corrente eléctrica da sua casa. A chapa de características está localizada na parte frontal da cavidade do forno (visível quando a porta do forno está aberta).**



## ANTES DE UTILIZAR O FORNO

- Para obter melhores resultados dos seus aparelhos, é aconselhável ler atentamente as instruções de utilização e tê-las sempre à mão para consultas futuras.
- Retire as protecções de cartão e a película protectora de plástico.
- Retire os acessórios do forno e aqueça-o a 200°C durante aproximadamente uma hora para eliminar o cheiro das gorduras de protecção e dos materiais de isolamento. Mantenha a janela aberta durante esta operação.

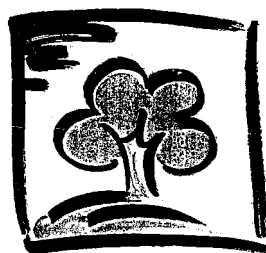
## SUGESTÕES PARA A PROTECÇÃO DO AMBIENTE

### 1. Embalagem

- O material da embalagem é 100% reciclado, conforme confirmado pelo símbolo de reciclagem (♻).

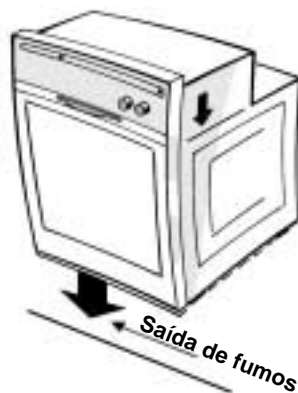
### 2. Aparelhos

- Os aparelhos foram fabricados com materiais recicláveis. Em caso de desmantelamento dos aparelhos, respeite as normas locais relativas à eliminação de resíduos. Corte os cabos de alimentação de modo a que os aparelhos não possam ser ligados à rede.



## PRECAUÇÕES E SUGESTÕES GERAIS

- Antes de qualquer operação de manutenção aos aparelhos, retire a ficha da tomada.
- Mantenha o forno fora do alcance das crianças quando estiver a funcionar, e logo após o ter desligado.
- O forno deve ser reparado ou ajustado apenas por um técnico qualificado.
- Certifique-se de que os fios eléctricos de outros aparelhos eléctricos próximo do forno não estejam em contacto com peças quentes e não fiquem presos na porta do forno.
- Use luvas de cozinha para retirar tabuleiros e acessórios quando o forno estiver quente.
- **Não cubra a parte inferior do forno com papel de alumínio.**
- Não coloque materiais inflamáveis no forno - risco de incêndio se o forno for ligado inadvertidamente.
- Durante o processo de cozedura, a água evapora-se dos alimentos. Todos os fornos necessitam que este vapor e outros fumos sejam libertados a partir da abertura do forno. Por razões de segurança e de estética, colocamos uma abertura na parte inferior da porta. Consequentemente, o vapor pode sair por esta área em várias ocasiões (ver imagem). Isto é uma ocorrência normal e o remate da parte inferior pode ser limpo após a remoção da porta, conforme descrito no capítulo



“Limpar o forno e os seus acessórios”.

- Não deve colocar produtos pesados na abertura da porta porque pode provocar danos na abertura e nas dobradiças. Peso máximo: 7 kg.
- Nunca se apoie ou se sente na porta do forno aberta. Nunca pendure quaisquer objectos no puxador da porta do forno aberta.

## ACESSÓRIOS DO FORNO

- Os acessórios fornecidos dependem do modelo (consulte a Ficha Técnica do Produto fornecida em separado).

### Tabuleiro colector de pingos ①

O tabuleiro colector de pingos foi concebido para recolher gorduras e partículas de comida quando posicionado por baixo da grelha; pode ainda ser utilizado como uma chapa para cozinhar carne, frango e peixe, com ou sem vegetais. Quando utilizar o tabuleiro colector de pingos por baixo da grelha, deite um pouco de água para evitar fumos e salpicos de gordura.

### Tabuleiro ②

Para cozinhar biscoitos, merengues e pizzas.

### Grelha ③

A grelha pode ser usada para grelhar alimentos ou como um suporte para tabuleiros, formas dos bolos e outros recipientes de cozinha. Pode ser colocada em qualquer das calhas do forno.

### Painéis catalíticos ④

Estes painéis possuem um revestimento microporoso que absorve os salpicos de gordura. Recomenda-se um ciclo de limpeza automático após cozinhar alimentos particularmente gordurosos.

- Para limpar o forno, quando vazio, aqueça-o a uma temperatura de 200°C e deixe-o ligado durante cerca de uma hora.
- No final do ciclo, quando o forno tiver arrefecido, use uma esponja humedecida para retirar os resíduos de comida, caso seja necessário.

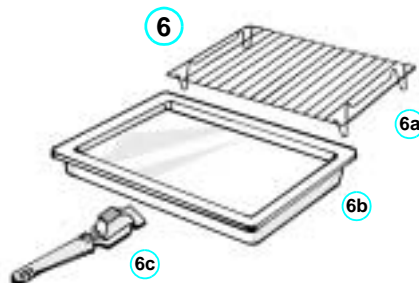
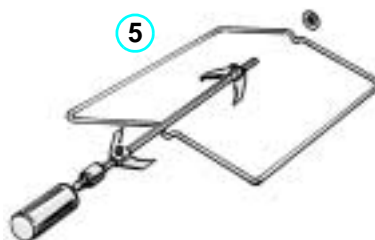
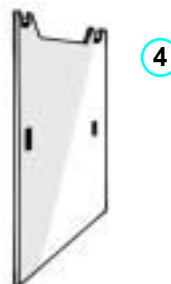
Não utilize detergentes ou produtos de limpeza - risco de danificar o revestimento de esmalte catalítico.

### Espeto ⑤

Utilize o espeto conforme indicado no capítulo correspondente na Ficha Técnica do Produto fornecida em separado.

### Conjunto de Cozinha ⑥

O conjunto inclui uma grelha ⑥a, um tabuleiro colector de pingos ⑥b e uma ou duas pinças ⑥c. Este acessório deve estar assente na grelha ③ e usado com a função Grill.



## FUNÇÕES DO FORNO

**As funções disponíveis dependem do modelo (consulte a Ficha Técnica do Produto fornecida em separado).**

### FUNÇÃO ESTÁTICA

Esta função é utilizada para cozinhar alimentos na mesma calha.

A função permite controlar a temperatura; a temperatura pode ser regulada entre **50° C** e **250° C**. A regulação predefinida é **200° C**.

- Aqueça previamente o forno até atingir a temperatura desejada e coloque os alimentos no forno assim que todos os indicadores na escala °C estiverem acesos.
- Quando utilizar esta função, é aconselhável colocar os alimentos no meio do forno.

### FUNÇÃO GRILL

Esta função é ideal para grelhar pequenos pedaços de carne (bifes, salsichas) e para fazer torradas.

A função permite cinco programações, **1, 2, 3, 4, 5**, e cada uma correspondendo a um aumento do nível de aquecimento da resistência na parte superior.

A regulação predefinida é **3**.

- Durante a cozedura, a porta do forno deve estar fechada.
- Aqueça previamente o forno durante 3/5 minutos.
- Quando cozinhar carne, deite um pouco de água no tabuleiro colectador de pingos para evitar fumos e salpicos de gordura.
- Vire os alimentos a meio do tempo de cozedura.

Esta função é utilizada com o espeto activado (se presente).

### FUNÇÃO “BAIXA TEMPERATURA” (Manutenção de calor)

Esta função mantém um ou dois níveis de temperatura (**35° C** ou **60° C**) dentro do forno.

- Regulação da temperatura para **35° C** é particularmente adequada para levedar pães e pizzas.
- A regulação predefinida é **35° C**. Para esta função é aconselhável usar o primeiro nível de prateleiras.
- Utilize a temperatura de **60° C** para manter os alimentos quentes, depois de cozinhados.

### FUNÇÃO VENTILADOR

Esta função é particularmente adequada para cozinhar alimentos diferentes ao mesmo tempo, em mais do que um nível de prateleiras (por exemplo: peixe, vegetais, massa).

Esta função permite controlar a temperatura; a temperatura pode ser regulada entre **50° C** e **250° C**.

A regulação predefinida é **160° C**.

- Se possível, escolha pratos que exijam a mesma temperatura de cozedura.
- Não é necessário aquecer previamente o forno.
- Se os pratos no forno tiverem tempos de cozedura diferentes, retire os pratos já prontos e deixe os restantes alimentos até estarem cozidos.

### FUNÇÃO MASSAS (Estática + Ventilador)

Esta função é ideal para cozinhar a dois níveis e cozer bolos. A função permite controlar a temperatura; a temperatura pode ser regulada entre **50° C** e **250° C**.

A regulação predefinida é **175° C**.

- Não é necessário aquecer previamente o forno.
- Mude a posição dos pratos no interior do forno durante o tempo de cozedura.
- Se os pratos no forno tiverem tempos de cozedura diferentes, retire os pratos já prontos e deixe os restantes alimentos até estarem cozidos.

### FUNÇÃO TURBOGRILL (Grelhador + Ventilador)

Esta função é ideal para cozinhar grandes pedaços de carne (ex. rosbife, carne assada).

A função permite cinco regulações, **1, 2, 3, 4, 5**, cada uma correspondendo a um aumento do nível de aquecimento da resistência na parte superior. A regulação predefinida é **3**.

- **Durante a cozedura, mantenha a porta do forno fechada.**
- Coloque a carne na grelha e posicione o tabuleiro colectador de pingos no primeiro nível de prateleiras. Para evitar fumos e salpicos de gordura, deite um pouco de água no tabuleiro colectador de pingos.
- Vire a carne a meio do tempo de cozedura.

### FUNÇÃO TURBOVENTILADOR

Esta função é ideal para cozinhar em dois níveis de prateleiras; a temperatura pode ser programada entre **50° C** e **250° C**.

A regulação predefinida é **160° C**.

Esta função é ideal para:

- Bolo inglês
- Empadão
- Vegetais recheados
- Carne de aves (com um peso superior a 3 kg)

Não é necessário aquecer previamente o forno.

### FUNÇÃO PROGRAMA

Esta função é ideal para fazer pizzas, pão e focaccia. A função inclui **3** programas de cozedura (**P1, P2, P3**) com temperaturas iniciais programadas previamente, as quais podem ser reguladas pelo utilizador.

Os valores de temperatura máximos que podem ser regulados pelo utilizador são: **240° C** para **P1**, **200° C** para **P2** e **190° C** para **P3**, de modo a obter resultados de cozedura uniformes.

Cada programa corresponde a uma receita para preparação do prato que pretende.

O programa **P1** permite um pré-aquecimento rápido com uma temperatura inicial de **300° C** e uma temperatura de cozedura de **240° C**.

Para melhorar a poupança de energia e evitar o desperdício de electricidade, o pré-aquecimento não é executado no caso do forno estar quente e a temperatura de cozedura é regulada automaticamente (**240° C**).

Para os programas **P2** e **P3**, a temperatura inicial é sempre de **220° C**.

### FUNÇÃO BOOSTER

Esta função permite um rápido aquecimento prévio do forno.

A função permite controlar a temperatura; a temperatura pode ser regulada entre **50° C** e **250° C**. A regulação predefinida é **200° C**.

À medida que a temperatura no forno aumenta, os indicadores -----°C acendem-se sequencialmente. Quando se atinge a temperatura seleccionada, é emitido um sinal acústico e o forno muda automaticamente para a Função Estática.

Esta função é ideal para cozinhar carne, peixe e aves.

## LIMPAR O FORNO E OS SEUS ACESSÓRIOS

- Quando acabar de cozinhar, espere o forno arrefecer e em seguida limpe-o para evitar a acumulação de resíduos de comida.
- Se os resíduos de comida estiverem secos, utilize um produto específico para limpeza de fornos e siga as instruções do fabricante na embalagem.
- Limpe o exterior do forno com uma esponja humedecida em água tépida.
- **Não utilize produtos de limpeza abrasivos nem esfregões.**
- Utilize um detergente líquido para limpar a janela da porta do forno.
- Lave os acessórios numa máquina de lavar loiça ou num lava-loiça, utilizando um produto de limpeza para o forno.
- Após uma utilização prolongada do forno e quando cozinhar em níveis diferentes (especialmente alimentos com elevado conteúdo de água, como pizzas, vegetais recheados, etc.), poderá verificar-se a formação de condensação no interior da porta e na junta da porta. Quando o forno arrefecer, limpe a condensação com um pano ou uma esponja.

### Retirar a porta do forno (para limpar)

1. Abra a porta do forno.
2. Pressione os trincos das dobradiças (A) para a frente.
3. Levante os trincos até que estes se desencaixem e depois retire a porta.
4. **Importante: Enquanto estiver a limpar o forno, certifique-se de que não desencaixe os trincos de fixação das dobradiças.**
5. Monte novamente a porta do forno, seguindo a operação acima descrita em sequência inversa.

### Para limpar a parte superior do forno, retire a resistência (se disponível) e baixe-a o máximo possível.

- Não tente limpar o forno ainda quente.
1. Para limpar o tecto do forno, retire a resistência e baixe-a o máximo possível.
  2. Limpe o tecto do forno e depois coloque a resistência na sua posição original.

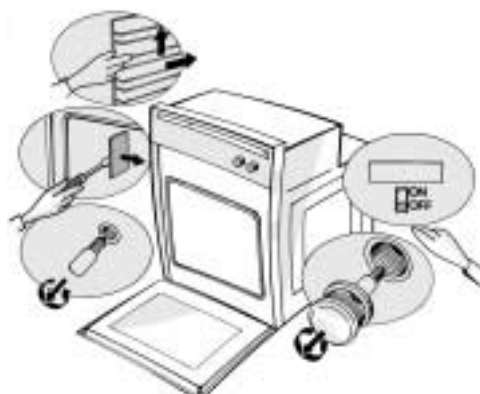
### Substituição da lâmpada do forno

1. Desligue o forno da corrente eléctrica.
2. Desaperte a protecção da lâmpada.
3. Substitua a lâmpada (ver N.B.).
4. Volte a colocar a protecção da lâmpada.
5. Ligue novamente o forno à corrente eléctrica.

### Substituição da lâmpada lateral (conforme o modelo)

1. Desligue o forno da corrente eléctrica.
2. Retire a grelha lateral esquerda.
3. Com a ajuda de uma chave de fendas, retire a protecção da lâmpada.
4. Substitua a lâmpada (ver N.B.).
5. Coloque novamente a protecção da lâmpada e pressione-a contra a parede do forno até encaixar.
6. Volte a colocar a grelha lateral.
7. Ligue novamente o forno à corrente eléctrica.

**N.B.:** Utilize apenas lâmpadas de 25 W 230 V, tipo E-14, T300°C, disponíveis junto ao Serviço Pós-Venda.





## GUIA PARA RESOLUÇÃO DE AVARIAS

### O forno não funciona

- Desligue o forno e ligue-o novamente para ver se o problema ficou resolvido.
- Certifique-se de que o forno esteja ligado à corrente eléctrica.
- Certifique-se de que o selector do forno não esteja na posição "0".
- Se o visor electrónico mostrar a mensagem "STOP", carregue no botão 2 para reiniciar o forno e programe o relógio (consulte a Ficha Técnica DO Programador fornecida em separado).
- Se o visor electrónico mostrar a mensagem "Fxx", contacte o Serviço Pós-Venda, comunicando-lhe o código de erro apresentado.

## SERVIÇO PÓS-VENDA

### Antes de contactar o Serviço Pós-Venda:

1. Tente resolver o problema (consulte o "Guia para resolução de avarias").
2. Desligue o aparelho e ligue-o de novo para ver se o problema foi resolvido.

**Se o problema persistir, dirija-se ao Serviço Pós-Venda mais próximo de si.**

### Comunique:

- o tipo de avaria;
- o tipo e o modelo do aparelho;
- o número Service (o número que se encontra depois da palavra Service) na chapa de características, localizada no canto direito da cavidade do forno (visível quando a porta do forno está aberta). O número Service é igualmente indicado no cupão da garantia;
- a sua morada completa (incluindo código postal) e número de telefone.

Para as intervenções de reparações em garantia, peça sempre a intervenção dos **centros de assistência autorizados pela Fábrica de Produção**, tal como indicado nas condições de garantia. Em caso de necessidade da intervenção de **técnicos que não pertencem aos centros de assistência autorizados pelo fabricante**, peça que lhe dêem um certificado do trabalho feito, e certifique-se de que as peças sobresselentes utilizadas sejam aquelas **originais do fabricante. siga estas regras elementares como garantia da qualidade e da segurança do**

aparelho.



**SERVICE** 00 0000 00000



## DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE CE

- Estes aparelhos foram concebidos para estar em contacto com alimentos e foram fabricados em conformidade com a Directiva 89/109/CE.
- Foram concebidos apenas para uso doméstico. Qualquer outra utilização dos aparelhos (ex. aquecimento de salas) é considerada inadequada e potencialmente perigosa.
- Estes aparelhos foram concebidos, fabricados e distribuídos em conformidade com:
  - os requisitos de segurança da Directiva "Baixa Tensão" 73/23/CE;
  - os requisitos de protecção da Directiva EMC 89/336/CE;
  - os requisitos da Directiva 93/68/CE.